

ORGANIZA



DEPARTAMENTO DE
INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD
DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE TUCUMÁN

ISBN 978-987-754-153-3



9 789877 541533

AUSPICIAN



20° REUNIÓN DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD

20° RICS

RESÚMENES



20° Reunión de Investigación en Ciencias de la Salud

12 y 13 de Noviembre

San Miguel de Tucumán



20° Reunión de Investigación en Ciencias de la Salud

Libro de Resúmenes

Noviembre 2018

Departamento Investigación
Facultad de Medicina
Universidad Nacional de Tucumán

20° Reunión de Investigación en Ciencias de la Salud : libro de resúmenes / María de Lourdes Christiani ... [et al.] ; compilado por Ramón Pucapuca. - 1a ed. - San Miguel de Tucumán : Universidad Nacional de Tucumán. Facultad de Medicina, 2018.

130 p. ; 21 x 15 cm.

ISBN 978-987-754-153-3

1. Investigación. 2. Ciencias de la Salud. I. Christiani, María de Lourdes II. Pucapuca, Ramón, comp.

CDD 607.2

Fecha de catalogación: 22/10/2018

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita del titular del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

Derechos exclusivos de esta primera edición reservados para todo el mundo.

Edición: Noviembre de 2018

Impreso en San Miguel de Tucumán

Tucumán. República Argentina

ISBN: 978-987-754-153-3

© Facultad de Medicina – UNT - Lamadrid 875
(4000) San Miguel de Tucumán – Rep. Argentina

Diseño de Portada: Silvio Duchenocho

Diseño de Interiores: Ramón G. Pucapuca

Impreso en Facultad de Medicina

Nivel de Conocimiento, Aceptabilidad y Satisfacción de Diferentes Productos Elaborados con Jugo de Granada (Púnica Granatum)

Martínez, MA; Rodríguez, EM; Nader Macías, MEF
 Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino
 fnader@cerela.org.ar

La granada es un fruto que se está comercializando recientemente en Argentina, y son poco conocidas sus características benéficas, ya difundidas y publicadas en las regiones de consumo frecuente. **Objetivos:** determinar el nivel de conocimiento sobre la granada y sus propiedades benéficas, y elaborar productos alimenticios utilizando su jugo como materia prima, explorar las características organolépticas, evaluar aceptabilidad y satisfacción de las preparaciones en una población determinada. **Metodología:** se trabajó con 50 personas de entre 18 y 50 años de San Miguel de Tucumán. La investigación se realizó en dos etapas: elaboración de alimentos: gelatina, agua saborizada y gomitas, con características organolépticas adecuadas y evaluación del nivel de conocimiento, propiedades benéficas, aceptación y satisfacción en la población en estudio. **Resultados:** el 84% de la muestra mostró un conocimiento entre moderado y alto de la fruta, mientras que el 90% desconocía las propiedades benéficas. Los alimentos evidenciaron las siguientes características organolépticas: la gelatina color rosado, sabor dulce, aroma suave, consistencia blanda y aspecto agradable; el agua saborizada color rosado, sabor dulce, aroma moderado, consistencia fluida y aspecto agradable. Y las gomitas color rosado, sabor dulce, aroma suave, consistencia gomosa, y aspecto agradable. La aceptabilidad fue de 92% y la satisfacción de 74%. Los alimentos con jugo de granada resultaron novedosos, agradables y de bajo valor calórico: la gelatina aporta 17.79 calorías por porción (70g), el agua saborizada 17.74 calorías (70cc) y las gomitas 1.27 calorías (20g). **Conclusiones:** los alimentos elaborados con jugo de granada como materia prima resultaron aceptados y con alta satisfacción, lo que sumado a la facilidad de su inclusión en otras preparaciones indica sus potencialidades de aplicación. El conocimiento de la fruta no se correlaciona con el de sus beneficios nutricionales, por lo que se propone difundir sus propiedades benéficas y la fácil incorporación a alimentos, para incrementar su consumo frecuente.

Efecto del Consumo de Lactobacillus Casei CRL431 en un Modelo Murino de Cáncer de Mama y Su Metástasis bajo un Tratamiento Quimioterapéutico

Méndez Utz, VE.; Perdigón, G.; de Moreno de Leblanc, A.
 Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA)- CONICET
 emendez@cerela.org.ar

Objetivo. Evaluar el efecto de la administración de una leche fermentada con la bacteria probiótica *Lactobacillus casei* CRL431 (LFP) en un modelo de tumor de mama y su metástasis bajo tratamiento con capecitabina (CAP). **Metodología.** Ratones BALB/c fueron inyectadas en la glándula mamaria con células 4T1; a los 12 días en el Modelo con tumor se dividieron grupos experimentales y en el Modelo de metástasis los tumores fueron extirpados por cirugía y recién divididos los grupos. Los grupos leche y LFP recibieron leche sin fermentar o LFP, respectivamente y fueron tratados con CAP. Los controles no recibieron tratamiento alguno. Se midió el peso corporal y el volumen tumoral cuando estaba presente. Se tomaron muestras de pulmón, intestino y sangre. **Resultados.** CAP disminuyó los tumores y la metástasis, independientemente del consumo de leche o LFP. Sin embargo, en el modelo con tumor todos los animales del grupo leche murieron antes de terminar el ensayo mientras que el 100% de los animales del grupo LFP lo finalizó. Los intestinos mostraron signos de mucositis con disminución de la relación longitud de vellosidades/profundidad de criptas en los ratones que recibieron CAP, siendo significativamente menor ($p < 0,05$) en el grupo LFP comparado con el grupo leche. Los parámetros hematológicos mostraron la LFP mejoró el recuento de glóbulos blancos, comparado al grupo leche cuando recibieron CAP. CAP disminuyó significativamente ($p < 0,05$) citoquinas IL-17, TNF α , IFN γ e IL-10 respecto al control de metástasis. **Discusión:** Las terapias anti-neoplásicas se asocian con efectos secundarios que afectan la calidad de vida de los pacientes y la continuidad de los tratamientos. Como estrategia para evitarlo, analizamos la LFP junto a un tratamiento con CAP. Los resultados mostraron la potencialidad de esta LFP ya que no afectó el efecto de la CAP frente al tumor o su metástasis pero disminuyó algunos efectos secundarios asociados.